

Produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus*, Bleeker) pembesaran di karamba jaring apung (KJA)



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Persyaratan produksi.....	2
5 Cara pengukuran	3
 Tabel 1 - Persyaratan kualitas air	 2
Tabel 2 - Proses produksi ikan nila pembesaran di KJA	3



Prakata

Standar ini merupakan revisi SNI 01-6495.1-2000 Produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus*, Bleeker) kelas pembesaran di karamba jaring apung. Standar ini disusun agar dapat digunakan oleh pembudidaya, pelaku usaha dan instansi lainnya yang memerlukan serta digunakan untuk pembinaan mutu dalam rangka sertifikasi.

Standar ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan mengingat proses produksi mempunyai pengaruh terhadap mutu ikan nila yang dihasilkan sehingga diperlukan persyaratan teknis tertentu.

Standar ini dirumuskan oleh Subpanitia Teknis 65-05-S2 Perikanan Budidaya dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 24 Juni 2010 di Bandung, serta telah memperhatikan:

1. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.02/MEN/2007 tentang Cara Budidaya Ikan yang Baik.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 24 Januari 2011 sampai dengan 25 Maret 2011 dengan hasil akhir RASNI.

Produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus*, Bleeker) pembesaran di karamba jaring apung (KJA)

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan produksi dan cara pengukuran produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus*, Bleeker) pembesaran di karamba jaring apung (KJA).

2 Acuan normatif

SNI 6140:2009, *Benih ikan nila hitam (Oreochromis niloticus, Bleeker) kelas benih sebar*.

SNI 01-7242-2006, *Pakan buatan untuk ikan nila (Oreochromis spp) pada budidaya intensif*.

3 Istilah dan definisi

3.1

benih

benih yang dihasilkan dari hasil pemijahan

3.2

karamba jaring apung (KJA)

konstruksi wadah terapung untuk pemeliharaan ikan terapung, terbuat dari kayu, bambu, pipa galvanis atau pipa *high density polyethylene* (HDPE) yang dilengkapi dengan pelampung

3.3

panen

rangkaian kegiatan pengambilan hasil produksi pembesaran yang memenuhi persyaratan yang ditentukan

3.4

praproduksi

persyaratan yang harus dipenuhi dalam memproduksi ikan nila pembesaran di kolam meliputi lokasi dan sarana (wadah, benih, bahan dan peralatan)

3.5

proses produksi

rangkaian kegiatan pembesaran ikan nila di KJA

3.5

produksi ikan nila pembesaran di KJA

suatu rangkaian kegiatan praproduksi, proses produksi dan panen untuk menghasilkan ikan nila ukuran konsumsi

3.6

sintasan

tingkat kelangsungan hidup ikan yang dihasilkan selama pemeliharaan dan dinyatakan dalam persen

4 Persyaratan produksi

4.1 Praproduksi

4.1.1 Lokasi

- a) Perairan : terletak di perairan umum dan bebas dari pencemaran.
- b) Air : memenuhi persyaratan minimal kualitas air untuk budidaya (butir 4.2.1).
- c) Kedalaman air : minimal 5 meter dari dasar jaring pada saat surut terendah.

4.1.2 KJA

- 1) Rangka 1 unit KJA ukuran minimal 12 m x 12 m terdiri dari 4 kotak dengan ukuran masing-masing minimal 5 m x 5 m.
- 2) Jaring *polyethylene* (PE) dengan ukuran mata jaring 2,5 cm dengan nomor benang PE 210 D12 yaitu jumlah utas benang dalam satu lilitan tali.

4.1.3 Benih

Benih sesuai SNI 6140:2009.

4.1.4 Pakan

Pakan sesuai SNI 01-7242-2006.

4.1.5 Peralatan

Serok, pembersih jaring, pengukur kualitas air (termometer, sechi disk, DO meter, pH meter), peralatan lapangan (timbangan, hapa, waring, ember, alat panen).

4.2 Proses produksi

4.2.1 Kualitas air

Kualitas air sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan kualitas air

No	Parameter	Satuan	Nilai
1	Suhu	°C	25 – 30
2	pH	tidak ada	6,5 – 8,5
3	Oksigen terlarut	mg/l	>3
4	Amoniak (NH ₃)	mg/l	< 0, 1
5	Kecerahan air	m	≥ 40

4.2.2 Pemeliharaan

- a) Padat tebar benih sesuai Tabel 2.
- b) Ukuran benih sesuai Tabel 2.
- c) Waktu pemeliharaan sesuai Tabel 2.
- d) Panen sesuai Tabel 2.

Penggunaan bahan:

- 1) Pakan buatan sesuai Tabel 2.
- 2) Obat ikan, bahan kimia dan bahan biologi yang terdaftar di Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya.

Tabel 2 - Proses produksi ikan nila pembesaran di KJA

Penebaran		Pakan		Waktu pemeliharaan (bulan)	Panen		
Padat tebar (ekor/m ³)	Ukuran (g)	Dosis (%)	Frekuensi (kali/hari)		Sintasan (%)	Bobot (g)	Total panjang (cm)
50 – 70	30 – 50	3 – 5	4	3 – 4	80	250 – 500	15 – 25

5 Cara pengukuran

5.1 Amoniak (NH₃)

Dilakukan dengan menggunakan *water test kit* dan dinyatakan dalam miligram per liter (mg/l).

5.2 Bobot tubuh

Dilakukan dengan menggunakan timbangan yang dinyatakan dalam gram (g) dan atau kilogram (kg).

5.3 Jumlah kapur

Dosis kapur per meter persegi dikalikan dengan luas wadah pemeliharaan yang dinyatakan dalam gram (g) dan atau kilogram (kg).

5.4 Jumlah pakan

Dilakukan dengan menghitung bobot rata-rata ikan (minimal dari 30 ekor ikan sampel) dikalikan dengan jumlah populasi ikan yang ditebar dikalikan dengan persentase tingkat pemberian pakan yang telah ditetapkan dalam gram (g) dan atau kilogram (kg).

5.5 Jumlah pupuk

Dosis pupuk per meter persegi dikalikan dengan luas wadah pemeliharaan yang dinyatakan dalam gram (g) atau kilogram (kg).

5.6 Pemeriksaan kesehatan

- a) Pengambilan contoh untuk pengujian kesehatan ikan dilakukan secara acak sebanyak 1 % dari populasi, dengan jumlah minimal 5 ekor baik untuk pengamatan visual maupun mikroskopik.
- b) Pengamatan visual dilakukan untuk pemeriksaan adanya gejala penyakit dan kesempurnaan morfologi ikan.
- c) Pengamatan mikroskopik dilakukan untuk pemeriksaan jasad patogen (parasit, jamur, virus dan bakteri) di laboratorium.

5.7 Kebutuhan pakan

Dilakukan dengan menggunakan berat rata-rata ikan (minimal dari 30 ekor ikan sampel) dikalikan jumlah populasi ikan yang ditanam dikalikan lagi dengan prosentasi pakan yang telah diberikan per hari, dinyatakan dalam gram (g) atau kilogram (kg).

5.8 Kecerahan air

Dilakukan dengan menggunakan piring sechi, yang dimasukkan kedalam wadah, ukuran kecerahan dengan mengukur jarak antara permukaan air dengan batas piringan yang tampak jelas dalam sentimeter (cm).

5.9 Ketinggian air

Dilakukan dengan mengukur jarak antara dasar wadah pemeliharaan sampai ke permukaan air, menggunakan penggaris dengan sentimeter (cm).

5.10 Oksigen terlarut

Dilakukan menggunakan DO meter, pengukuran oksigen air dilakukan di permukaan air dan dasar wadah, dilakukan dengan frekuensi dua kali sehari yaitu pagi dan sore hari.

5.11 Padat tebar

Dilakukan dengan menghitung jumlah benih yang ditebar persatuan meter kubik wadah pemeliharaan yang dinyatakan dalam ekor/m³

5.12 Panjang total

Dilakukan dengan mengukur jarak antara ujung mulut sampai dengan ujung sirip ekor menggunakan jangka sorong atau penggaris yang dinyatakan dalam sentimeter (cm) atau milimeter (mm).

5.13 pH

Dilakukan dengan menggunakan pH meter atau pH indikator (kertas lakmus) sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

5.14 Sintasan

Dilakukan dengan cara menghitung benih ikan yang hidup pada saat panen dibagi dengan jumlah benih yang ditebar, dinyatakan dalam persen (%).

5.15 Suhu

Dilakukan dengan menggunakan termometer yang dinyatakan dalam derajat Celcius (°C). Pengukuran suhu air dilakukan di permukaan air dan dasar wadah. Pengukuran dilakukan dengan frekuensi dua kali sehari yaitu pagi dan sore hari.

5.16 Waktu pemeliharaan

Dilakukan dengan mencatat waktu mulai benih ditebar sampai dengan saat panen.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id